OLIO CUORE

Crostini di mousse di melanzane e pomodoro

Ingredienti

- 130 g filoncino di pane francese
- 500 g melanzana
- 40 g mollica di pane
- 3 cucchiai **Olio Cuore**
- 200 g pomodori
- 60 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 pizzichi peperoncino macinato
- qb sale

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 40''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 269.75 Kcal**
- **Grassi: 11.75 g**

Preparazione

- Tagliare a fettine i pomodori lavati e grigliarli, poi salare.
- Dividere a fettine il pane e tostarlo in forno oppure nel tostapane.

- Lavare la melanzana, tagliarne alcune fette, cubettarle, poi cuocere in padella con 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** e sale. Mentre cuoce, aggiungere alcuni cucchiai di acqua. Tenere da parte per la decorazione.

- Sbucciare la melanzana rimasta e tagliarla a fette.

- Porre le fette sulla placca protetta con carta da forno. Pennellare con 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** emulsionato a due di acqua e salare. Cuocere a 200° per 20/25 minuti. Sfornare e tagliare a pezzi.

- Frullare la melanzana con la mollica di pane e il formaggio grattugiato. Controllare di sale e unire il peperoncino macinato e un cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**. Se la preparazione risultasse troppo densa, diluite con 2 cucchiai di acqua.

- Porre in un piatto le fettine di baguette tostate e adagiare su ognuna una fetta di pomodoro grigliato.

- Trasferire il composto di melanzana in un sac à poche e farcire le bruschette con un ciuffo.

- Guarnire con i cubetti di melanzana e servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico